

CREME GELADO DE BANANA C/ CANELA E CHOCOLATE

INGREDIENTES

10 bananas maduras geladas no refrigerador

1 creme de leite

1 leite condensado

1 colher (sopa) de achocolatado em pó

1 colher (chá) de canela em pó

2 xícaras de leite em pó

100 ml de água

MODO DE PREPARO

Amasse as bananas e misture bem

Coloque no liquidificador as bananas amassadas, 1 xícara leite em pó, a água, o creme de leite e 12 colheres de leite condensado (reserve o restante que sobrar).

Bata tudo por 5 minutos até homogeneizar

Passa toda a mistura para a batedeira, bata na velocidade 3 e coloque aos poucos a outra xícara de leite em pó até ganhar uma consistência melhor

Logo após despeje em um refratário.

Misture bem o restante do leite condensado, a canela e o achocolatado em pó e despeje levemente sobre o creme que está no refratário

Misture os dois cremes levemente com um garfo em movimentos zig-zag

Leve ao congelador por até 3 horas

Pronto uma delícia de sobremesa cremosa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13975-creme-gelado-de-banana-c-canela-e-chocolate.html>